



مقایسه ظرفیت آنتی اکسیدانی سه اسانس گیاهی اسطوخودوس، لیموترش و مریم گلی

اشکان جبلی جوان^۱، صبا آذرمی^۲، مهسا رزقی^۲، زهره حصاری^۲، زینت خسروی سرخکالیی^{۳*}

۱_ استادیار بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان- ایران ۲_ دانشجوی رشته دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان- ایران ۳_ استادیار چربی در این ارتباط آنتی اکسیدانهای سنتزی مانند بوتیلید هیدروکسی تولون (BHT) و بوتیلید هیدروکسی آنیزول (BHA) با اثر مہاری بر روی رادیکالهای پراکسیل روی زنجیره های کربنی اسیدهای چرب و همچنین رادیکالهای آزاد آغازگر اکسیداسیون چربیها سالهاست که برای کنترل فساد مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند (۵). با اثبات اثرات زیانبار این نگهدارنده های شیمیایی بر سلامت انسان، توجه محققان و همچنین مردم به سمت استفاده از افزودنیهای طبیعی به خصوص با منشاء گیاهی جلب شده است. با توجه به مطالب ذکر شده هدف از انجام این مطالعه مقایسه ظرفیت آنتی اکسیدانی سه اسانس گیاهی اسطوخودوس، لیموترش و مریم گلی می باشد که با اثرات دارویی اثبات شده مورد توجه مصرف کنندگان هستند.

مواد و روش کار: میزان دفاع آنتی اکسیدانی اسانس های مذکور با استفاده از تکنیک های ۲ و ۱- دی فنیل - ۱- پیکریل هیدرازیل بر مبنای درصد مهار تولید رادیکال آزاد با روش اسپکتروفتومتری تعیین گردید. برای انجام این آزمایش ۵۰ میکرولیتر از غلظت های مختلف اسانسها به ۵ میلی لیتر محلول ۰/۰۰۴ درصد DPPH یا ۲ و ۱- دی فنیل - ۱- پیکریل هیدرازیل در متانول اضافه گردید. بعد از ۳۰ دقیقه گرمخانه گذاری در دمای اتاق جذب نوری محلول ها در برابر متانول خالص در طول موج ۵۱۷ نانومتر قرائت گردید. بعد از این مرحله درصد مهار رادیکالی توسط اسانسهای مختلف (%I) و همچنین غلظت مہاری ۵۰ درصد (IC_{50}) آنها توسط نمودار محاسبه گردید.

نتایج و بحث: نتایج این مطالعه نشان داد که اسانس اسطوخودوس ($IC_{50} = 5194 \mu g/ml$) دارای قدرت آنتی اکسیدانی بهتری در مقایسه با اسانسهای دیگر بوده و بعد از این اسانس، اسانسهای مریم گلی ($IC_{50} = 6100 \mu g/ml$) و لیموترش ($IC_{50} = 8578 \mu g/ml$) به ترتیب در رتبه های دوم و سوم قرار گرفتند. با اثبات اثرات آنتی اکسیدانی بهتر نسبت به دو اسانس دیگر، اسانس اسطوخودوس می تواند به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی و در دسترس، در صنایع غذایی و دارویی مورد استفاده قرار گیرد.

واژه های کلیدی: ظرفیت آنتی اکسیدانی، اسانس، اسطوخودوس، لیموترش، مریم گلی، DPPH

بررسی میاز ناشی از سفالوپینا تیتیلاتور در شترهای کشتار شده در کشتارگاه مشهد

هیمن محمدپور^۱، خضر سمیعی^{۲*}، منصور ابراهیمی^۳، علی مشاوری نیا^۴

۱_ دانشگاه آزاد اسلامی، باشگاه پژوهشگران جوان، واحد تهران مرکزی، تهران، ایران ۲_ دانشجوی کارشناسی ارشد انگل شناسی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران ۳_ دانشجوی کارشناسی ارشد انگل شناسی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران ۴_ استادیار گروه پاتوبیولوژی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: avathh@gmail.com

مقدمه و هدف: بدون تردید شتر از مهمترین چهارپایان بویژه در مناطق خشک و نیمه خشک محسوب می شود. مگس استریده یا مگس بینی شتر سفالوپینا تیتیلاتور حشره ای است که سلامتی شتر را به خطر می اندازد.

مواد و روش کار: این بررسی بر روی ۶۵ نفر شتر کشتار شده در کشتارگاه مشهد انجام شد. بعد از کشتار، سر حیوان باز شده و از لحاظ وجود لارو سفالوپینا تیتیلاتور بصورت کامل بازرسی شد، لارو مرحله سوم از شتران آلوده جدا شد.

نتایج و بحث: در ۴۳٪ (۲۸/۶۵) آلودگی به این لارو یافت شد. میزان آلودگی در ماه های سرد (۶۰/۸٪) در مقایسه با ماه های گرم (۳۹/۲٪) بالاتر بود. حضور شمار زیادی لارو موجب سختی در تنفس و بی اشتها در شترهای آلوده می شود که کاهش تولید شیر و وزن را بدنبال خواهد داشت. گاهی ممکن است لاروها به حفره کرانیال برسند و مننژیت ایجاد کنند در این حالت شتران آلوده ممکن است تلف شوند. برخی از مولدین میاز، انگل های مشترک بین انسان و دام هستند. لذا کنترل مراحل بالغ و لارو سفالوپینا تیتیلاتور به منظور آرامش دام و انسان ضروری است.

واژه های کلیدی: میاز، سفالوپینا تیتیلاتور، شتر، کشتارگاه مشهد